

100 ans
d'engagement



1922-2022 : Valrhona fête 100 ans d'engagement

1922 Albéric Guironnet, pâtissier, installe sa manufacture dans la Vallée du Rhône, région française qui donnera son nom à l'entreprise Valrhona. Il y développe une activité de fabrication de chocolat qu'il réserve à ses pairs, les artisans du goût.

2022 Partenaires cacao, fournisseurs, chocolatiers, pâtissiers, boulangers, glaciers, chefs, apprentis, créateurs, gourmets, tous participent par leur engagement et leur implication, à créer aux côtés de Valrhona une filière cacao juste et durable et à inspirer une gastronomie créative et responsable. Entre ces deux dates, 100 ans se sont écoulés.

Retour sur 100 ans d'engagement et d'innovation

100 ans qui ont fait émerger des **Innovations rupturistes** aux signatures inégalées : des fèves de chocolat qui réinventent les codes du goût comme celui de l'amertume avec **Guanaja**, qui ouvrent la palette chromatique grâce au **blond Dulcey** ; des fèves qui offrent une nouvelle manière de déguster et de travailler les fruits avec **Inspiration** ; une fève de chocolat de dégustation devenue légende.

100 ans où s'est confirmée la volonté de pousser la connaissance du cacao toujours plus loin et **d'accompagner les communautés, grâce à des partenariats long terme** (8 ans en moyenne) avec les producteurs.

100 ans de partage des savoir-faire, incarné avec passion par l'**École Valrhona** dont le succès s'étend désormais sur plusieurs continents et une volonté de faire rayonner les métiers d'artisanat en participant à la création d'initiatives marquantes pour la profession comme la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

100 ans qui ont vu la chocolaterie de Tain l'Hermitage préserver les gestes 100 fois répétés d'un artisanat toujours respecté. Et cette même ville d'origine accueillir la **Cité du Chocolat** qui fait découvrir à 140 000 gourmands par an, cette fabuleuse matière chocolat et les artisans qui la travaillent.

100 ans au cours desquels Valrhona a soutenu une vision de plus en plus inclusive, et dont la récente **certification B Corp** constitue à la fois la reconnaissance de notre engagement mais aussi un chemin à poursuivre, comme une feuille de route.

100 ans... Au fil de ce siècle, **l'engagement pour une gastronomie du beau, du bon et du bien** n'a jamais cessé de se consolider et de guider les choix de Valrhona.

Et maintenant, ensemble, nous écrivons un futur gourmand et vertueux pour les 100 ans à venir. 100 ans de plus pour agir et réaliser notre mission, inspirée, il y a 100 ans... par une fève.

Engagée hier, aujourd'hui et pour demain

La question de l'impact de l'activité et des produits sur les femmes, les hommes et la Planète, se pose depuis longtemps chez Valrhona. Dès 2002, l'entreprise a formalisé sa stratégie de développement durable dans le programme Live Long. Désormais Valrhona se définit comme une entreprise dont la mission, « **Ensemble, faisons du bien avec du bon** », exprime la force de son engagement.

L'entreprise œuvre chaque jour au service d'une **filière cacao juste et durable** : elle respecte l'Homme, les ressources et la planète. 100% des fèves de cacao sont tracées depuis la parcelle ce qui permet d'être en lien avec les **17 215 producteurs partenaires** de Valrhona. Le Fonds Solidaire Valrhona contribue au travers de ses actions à améliorer leurs conditions de vie. Il participe à favoriser l'accès à l'éducation de leurs enfants, à les accompagner vers des pratiques agricoles durables pour que la chaîne d'approvisionnement soit exempte de déforestation et préserver la biodiversité.

C'est aussi dans ce cadre que Valrhona s'engage chaque jour pour une gastronomie plus responsable. L'entreprise souhaite impulser un mouvement collectif, qui fédère l'ensemble des acteurs de la gastronomie pour challenger le statu quo et inventer de manière collective de nouvelles façons de faire. Choix du local et respect de la saisonnalité, recyclage des déchets, économie circulaire, réduction du gaspillage énergétique et alimentaire, respect de la biodiversité, mise en valeur de la communauté - autant de pratiques réinterrogées sous l'angle du futur de notre alimentation.

S'invente ainsi, et pour les générations à venir, une gastronomie du bon, du beau et du bien. Pour que chacun soit acteur de ce changement et puisse faire sa part, le Guide de la gastronomie responsable, véritable référentiel de bonnes pratiques, accompagne les partenaires de la maison drômoise dans cette transition. C'est dans cette même dynamique de partager une vision nouvelle de la gastronomie que Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, livre dans Gourmandise Raisonnée des recettes autour d'une pâtisserie moins calorique, plus saine et toujours aussi gourmande.

De ces efforts continus résulte pour Valrhona une certification exigeante, qu'ils sont fiers d'avoir obtenue en janvier 2020 : **B Corporation®**. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. La preuve tangible d'un chocolat engagé.

Les actualités autour des 100 ans

100 ans c'est aussi une fête ! Tout au long de l'année 2022, Valrhona célébrera cet anniversaire unique. Gourmandise, inspiration et moments de partage seront au rendez-vous.

Ouverture de l'École Valrhona Paris

Après Tain l'Hermitage, New-York et Tokyo, l'École Valrhona ouvrira ses portes le 2 mai 2022 en plein cœur de Paris, dans le quartier du Marais. Auparavant implantée à Versailles, l'École bénéficie désormais d'un emplacement idéal pour accueillir les professionnels venus de toute la France et de l'international. Un nouvel écrin de 340m² dont 78 m² de laboratoire, sur deux étages qui fait la part belle à la gastronomie sucrée.

Véritable vitrine du savoir-faire pâtissier et chocolatier, l'École Valrhona est un lieu de formation et de créativité puissant, propice aux rencontres, à l'apprentissage et à la découverte de nouvelles techniques et tendances de la gastronomie. Il s'adresse à tous les professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances, perfectionner leur pratique et exprimer leur singularité.



Une nouveauté produit bientôt révélée

À anniversaire exceptionnel, création exceptionnelle ! Valrhona dévoilera prochainement une nouveauté produit issue d'une approche inédite qui puise son inspiration dans l'engagement de la marque pour une filière cacao juste et durable, et une gastronomie créative et responsable.

Des moments de célébration uniques avec le Valrhona Food Forward Festival

À l'occasion de ses 100 ans, Valrhona organise un grand festival culinaire dans 8 villes à travers le monde, auquel elle conviera ses clients, chefs et artisans.

Baptisé « Valrhona Food Forward Festival », un nom qui fait écho à l'avenir de la gastronomie, ces expériences hors du commun réuniront un casting de chefs et de talents - aux côtés des chefs Valrhona - pour l'élaboration d'un menu unique sur une thématique spécifique à chaque ville. Une belle façon de célébrer la gastronomie, l'artisanat et le chocolat avec les professionnels du monde entier et de préfigurer la gastronomie de demain dans un format original.

Si chaque événement est unique, avec pour chaque pays une thématique et une programmation propre, leur point commun sera de célébrer les 100 ans de Valrhona et d'inspirer une gastronomie créative et responsable.

À Paris ce seront par exemple les nouvelles formes d'agriculture urbaine et la question de l'autonomie alimentaire qui seront explorées tandis qu'un vent de fraîcheur soufflera sur Los Angeles avec une soirée placée sous le signe de la glace.

Le « Valrhona Food Forward Festival » est conçu en partenariat avec GRAND CUISINE et GELINAZI
GRAND CUISINE aide les marques à faire émerger des idées nouvelles en imaginant des festivals qui donnent la parole aux game changers.
GELINAZI est le think tank international de chefs d'avant-garde qui transforme la gastronomie en une Zone d'Autonomie Temporaire où art et cuisine se nourrissent mutuellement.

Dates et lieux des dîners :

Tain l'Hermitage, juillet 2022

Francfort, septembre 2022

Barcelone, septembre 2022

Paris, octobre 2022

Milan, octobre 2022

Shanghai, octobre 2022

Los Angeles, octobre 2022

Dubaï, novembre 2022

À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable.

100 % de nos fèves de cacaos sont tracées depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

